

Instrucció 02/2023

Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors i sobre l'accés a l'aigua potable, en els centres i serveis sanitaris del sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT)

Àmbit

Servei Català de la Salut (CatSalut)

Sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT)

Assumpte

Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors laborals o oberts a acompanyants de persones ingressades i sobre l'accés a aigua potable en els centres i serveis sanitaris del sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT).

Índex

1. Exposició de motius
2. Àmbit d'aplicació
3. Objecte
4. Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats oferts en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors laborals o oberts a acompanyants de persones ingressades, en els centres i serveis sanitaris del SISCAT
5. Criteris sobre l'accés a l'aigua potable
6. Seguiment
7. Disposició final
8. Entrada en vigor

Annex. Consideracions per a les fonts d'aigua

1. Exposició de motius

L'alimentació és un determinant fonamental de l'estat de salut de les persones, tant pel que fa a la prevenció de malalties per carència d'aliments com al desenvolupament de problemes de salut crònics. Així mateix, molts dels problemes de salut atesos en el sistema sanitari es relacionen amb una alimentació inadequada.

El Pla integral de la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS) és una estratègia de salut pública que treballa, per un costat, la capacitat de les persones per prendre decisions informades sobre el seu estil de vida i la seva salut i, per l'altre, el desenvolupament d'entorns i polítiques generadores de salut. Parteix de la base que la salut de les persones i les comunitats està determinada per factors que estan majoritàriament fora del sistema sanitari, molts d'ells estructurals, i que només un enfocament integral i intersectorial que aplegui l'esforç de la societat en conjunt pot donar una resposta satisfactòria. Va ser creat pel Departament de Salut l'any 2005 en concordança amb l'estratègia de l'Organització Mundial de la Salut (OMS) i de l'Estratègia NAOS (Estratègia per a la nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat).

El Pla interdepartamental i intersectorial de salut pública (PINSAP) de la Generalitat de Catalunya és una iniciativa alineada amb les recomanacions de l'OMS per impulsar la salut des de tots els àmbits de l'acció del Govern i la societat, és a dir, "Salut a totes les polítiques". Des de 2017 se'n desenvolupa la segona fase, que posa l'accent en el plantejament intersectorial del programa i manté els objectius fundacionals d'incorporar, d'una banda, el punt de vista de la salut com un dels eixos de totes les polítiques governamentals, des de la política d'Estat fins a la política municipal, i de l'altra, es proposa que aquestes accions serveixin per incrementar els anys en bona salut de la població de Catalunya.

Els aliments i les begudes que s'ofereixen a les màquines expenedores i a les cafeteries i menjadors que es troben en els centres i serveis sanitaris poden ser una font d'alimentació habitual per a les persones que tenen cura dels pacients hospitalitzats i que solen passar llargues estones als hospitals, com també per als professionals que hi treballen i, en ocasions, per a alguns pacients ingressats, amb capacitat i autonomia per desplaçar-se. Per aquest motiu, es considera que les màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB), les cafeteries i els menjadors han de proporcionar aliments i begudes que compleixin criteris alimentaris i nutricionals saludables, ja que aquests espais haurien de transmetre, també amb l'oferta alimentària, la màxima coherència sobre salut a la població usuària.

La majoria dels menjadors laborals dels hospitals del SISCAT estan adherits al projecte [Amed](#), que té com a objectiu promoure l'alimentació mediterrània com a model d'alimentació saludable en l'entorn de la restauració col·lectiva, tot acreditant els establiments de restauració que compleixen amb determinats criteris d'alimentació mediterrània en la seva oferta alimentària. Liderat des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i emmarcat en el PAAS i en el PINSAP, el projecte Amed arriba actualment a més de 754 establiments i més de 115.000 comensals.

També es considera necessari establir criteris sobre l'accés a l'aigua potable en els centres sanitaris de Catalunya. Segons la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular, les administracions públiques han de fomentar el consum d'aigua potable a les seves dependències i altres espais públics, a través de l'ús de fonts en condicions que garanteixin la higiene i la seguretat alimentària o l'ús d'envasos reutilitzables, entre altres, sense

perjudici que en els centres sanitaris es permeti la comercialització d'envasos d'un sol ús. En els establiments del sector de l'hostaleria i restauració (com cafeteries i menjadors laborals o oberts a acompanyants de persones ingressades) s'ha d'oferir sempre als consumidors, clients o usuaris dels seus serveis, la possibilitat de consum d'aigua no envasada de manera gratuïta i complementària a l'oferta del mateix establiment.

Així mateix, es considera que els centres i serveis sanitaris han d'oferir un missatge coherent en relació amb la promoció de la salut i la prevenció i el control de les malalties. En aquest sentit, és indicat eliminar la publicitat de les MEAB i que en el corresponent espai s'inclouin missatges que promoguin, de manera atractiva, una alimentació saludable.

La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, a l'article 36, Estratègia de la nutrició, de l'activitat física i prevenció de l'obesitat (NAOS), estableix previsions de l'estratègia per fomentar una alimentació saludable i, així mateix, estableix a l'article 41 diferents mesures dirigides a les administracions públiques.

D'acord amb el que estableixen l'article 16 i 18.3 de la Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública.

D'acord amb l'article 2 de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, que estableix el principi de precaució (lletra j), la prevenció de la malaltia i els factors de risc associats (i) i la promoció de la salut (k), i tenint en compte l'article 35 de la Carta dels drets fonamentals de la Unió Europea.

D'acord amb els principis informadors del CatSalut recollits a l'article 2 de la Llei 15/1990, de 9 de juliol, d'ordenació sanitària de Catalunya, la lletra a) de la qual estableix la concepció integral i integrada del sistema sanitari de Catalunya i fa especial èmfasi en la promoció de la salut i la prevenció de la malaltia, i la lletra h) estableix la promoció de l'interès individual, familiar i social per a la salut.

D'acord amb l'article 11 del Decret 118/2014, de 5 d'agost, sobre la contractació i la prestació dels serveis sanitaris amb càrrec al Servei Català de la Salut, que preveu les instruccions del Servei Català de la Salut i que estableix que les entitats proveïdores de serveis sanitaris han de complir les instruccions que el Servei Català de la Salut dicti en el marc de les seves competències.

Vista la proposta de la secretària de Salut Pública i de la directora general de Planificació en Salut.

D'acord amb el conseller de Salut, i en exercici de les facultats que m'atorguen els articles 16 i 17 de la Llei 15/1990, de 9 de juliol, d'ordenació sanitària de Catalunya, dicto aquesta Instrucció.

2. Àmbit d'aplicació

Servei Català de la Salut (CatSalut)

Sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT).

3. Objecte

L'objecte d'aquesta Instrucció és la implantació en el SISCAT dels criteris alimentaris i nutricionals per a aliments i begudes envasats oferts en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors laborals o oberts a acompanyants de persones ingressades, i sobre l'accés a l'aigua potable en els centres i serveis sanitaris del SISCAT, establerts pel Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT).

Aquests criteris s'estableixen en desenvolupament del que preveuen els articles 36 i 41 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

4. Críteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats oferts en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors laborals o oberts a acompanyants de persones ingressades, en els centres i serveis sanitaris del SISCAT

Els criteris alimentaris i nutricionals per a aliments i begudes envasats oferts en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres sanitaris objecte d'aquesta Instrucció s'estableixen a l'apartat 6 de l'[Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya](#), publicat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

En el cas que l'Agència de Salut Pública de Catalunya aprovi nous criteris, es consideren aplicables els que siguin vigents.

5. Críteris sobre l'accés a l'aigua potable

En tots els centres sanitaris cal facilitar a visitants, acompanyants de persones ingressades i professionals l'accés gratuït a aigua potable de la xarxa pública de distribució.

Així mateix, pel que fa a les fonts d'aigua, cal tenir en compte les consideracions per a les fonts d'aigua que consten a l'annex d'aquesta Instrucció.

6. Seguiment

Cal dur a terme el seguiment del compliment del que preveu aquesta Instrucció.

7. Disposició final

Cal donar compliment al que estableix aquesta Instrucció en un termini màxim de sis mesos des de la seva entrada en vigor.

En el cas de contractes vigents durant un temps superior a sis mesos des de l'entrada en vigor d'aquesta Instrucció, cal donar compliment al que estableix la Instrucció en el moment en què finalitzi el contracte.

8. Entrada en vigor

Aquesta Instrucció entra en vigor el dia 20 de febrer de 2023.

Signada digitalment el 9 de febrer de 2023

Director

Annex. Consideracions per a les fonts d'aigua

Hi ha diferents tipus de fonts o aparells de tractament d'aigua per a instal·lacions interiors. Sovint es basen en un tractament d'osmosi inversa, carbó actiu o altres tipus de filtres que permeten retenir determinats compostos de l'aigua i provoquen un canvi en la seva composició. L'ús d'aquests dispositius pot produir riscos per a la salut si no s'escullen i s'instal·len adequadament, no es controlen regularment o no se'n fa un manteniment adequat (contaminació microbiana, desmineralització excessiva o concentracions elevades de sodi).

Aquests aparells estan connectats a la xarxa d'aigua de subministrament, per la qual cosa l'aigua que hi arriba és aigua clorada i, per tant, desinfectada. Els tractaments esmentats retenen el clor, per la qual cosa, al moment de dispensar l'aigua, aquesta no té clor residual. Si l'aigua es consumeix directament, el risc d'una recontaminació microbiològica és molt baix. Ara bé, si l'aparell porta associat un dipòsit on s'acumula l'aigua, o està situat lluny del punt d'ús, pot tenir més risc de recontaminació microbiològica. També pot haver-hi contaminació si no s'utilitza de forma higiènica i correcta.

Per això, i atès que els centres sanitaris són espais amb més freqüentació de persones amb possibles patologies:

- Els aparells utilitzats han d'estar instal·lats just abans del punt d'ús.
- No es poden utilitzar fonts d'aigua en les quals es pugui beure directament.
- Els aparells utilitzats no han de tenir dipòsits.
- Per evitar que les fonts puguin ser focus de transmissió de malalties, cal que siguin manipulades per personal autoritzat (personal encarregat de la cuina i el menjador, personal de manteniment, etc.).
- Aquestes instal·lacions han de complir la disposició final primera del Reial decret 742/2013, de 27 de setembre, que modifica el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Cal seguir estrictament les instruccions sobre el manteniment de l'aparell que indiqui el seu fabricant (periodicitat de la substitució dels filtres i altres elements, etc.) i les instruccions de neteja i desinfecció de l'equip que indiqui el fabricant o proveïdor. L'autoritat sanitària competent pot dictar mesures complementàries o més estrictes que les del fabricant en cas que ho consideri necessari en funció del tipus de xarxa, la qualitat de l'aigua i els seus antecedents.
- El responsable de la gestió d'aquestes fonts n'ha de realitzar un control analític per verificar les condicions d'aptitud de l'aigua. Per això, cal fer el nombre d'analítiques microbiològiques i fisicoquímiques que siguin necessàries per dur a terme aquesta verificació en funció de cada instal·lació.
- En cas que la persona o entitat responsable del manteniment i control de la font no sigui la mateixa que la del manteniment i control de la xarxa d'aigua del centre, cal que s'estableixin els mecanismes d'informació i coordinació necessaris entre ambdues per evitar possibles incidències, sense perjudici de la responsabilitat que pugui tenir respecte això el responsable el centre.
- La documentació tècnica de l'aparell; les operacions de manteniment, neteja i desinfecció; els controls analítics, i les incidències relacionades amb el funcionament de l'aparell han d'estar degudament documentats i a disposició de l'autoritat sanitària.